

Brockmans Gin sotto l'albero per brindare al 2023

20221220103339bottle1luk-1100x1100-redcap-291122copy1-3337cef7

Il Natale è davvero alle porte e quest'anno il Gin, sempre più apprezzato, non potrà mancare per un brindisi propriamente improprio, sotto l'albero come regalo o sulla neve per riscaldarsi con un gin-punch.

A rallegrare i momenti di convivialità ci ha pensato Brockmans Gin, il Gin super-premium nato da nobili tradizioni, rivisitate in un gusto unico, audace e morbido. Perfetto per un'idea regalo originale, nella sua **prestigiosa gift box in versione nera**, con bottiglia e bicchiere brandizzato, sicuramente gradito. E per degustarlo, una selezione di cocktail per rendere ancora più intenso e speciale ogni istante di questo magico Natale e Capodanno.

Warm Winter Mull

Ingredienti

- 150 ml di Gin Brockmans
- 1 bottiglia di Cannonau
- 100 ml di sciroppo semplice
- 100 ml di succo d'arancia
- 1 arancia a fette
- 1 manciata di frutti di bosco freschi

- 6 bastoncini di cannella (più altre spezie come anice stellato o chiodi di garofano, se lo desideri)
- 1 cucchiaino di grani di pepe interi (in una bustina)

Metodo

1. Aggiungi tutti gli ingredienti a una pentola a cottura lenta e mescola per unire
2. Se ti piacciono le spezie calde e invernali, puoi aggiungere anche 5-6 anici stellati e chiodi di garofano
3. Impostare la temperatura al massimo e riscaldare per un'ora
4. Ridurre la temperatura al minimo per mantenerlo caldo fino a 5 ore
5. Se non disponi di una pentola a cottura lenta, metti semplicemente gli ingredienti in una casseruola, porta ad ebollizione e fai sobbollire con il coperchio lasciandola a fuoco molto basso per circa 45 minuti
6. Per servire, versare in bicchieri o tazze che mantengano il calore
7. Aggiungere qualche bacca di stagione, una stecca di cannella e una fettina di arancia o clementina disidratata o fresca

Mocha Martini

Ingredienti

- 35 ml di Gin Brockmans
- 15 ml di liquore al cioccolato fondente
- 50 ml di caffè espresso
- Dolcificanti facoltativi: sciroppo di vaniglia, sciroppo o zollette di zucchero

Metodo

1. Aggiungere il gin Brockmans, il liquore al cioccolato fondente e un bicchierino di caffè espresso in uno shaker di ghiaccio e agitare vigorosamente.
2. Quindi versare in un bicchiere da Martini

3. Se ti piace il caffè più dolce, aggiungi semplicemente lo sciroppo di vaniglia, lo sciroppo o le zollette di zucchero prima di agitare

4. Guarnire con cioccolato in polvere e chicchi di caffè freschi

Rosy Glow

Ingredienti

- 60 ml di Gin Brockmans
- 20 ml di succo di pompelmo fresco
- 15 ml di succo di lime fresco (mantiene la buccia del lime)
- 15 ml di liquore alla ciliegia
- 15 ml di sciroppo di cannella
- un pizzico di assenzio

Metodo

1. Unisci Brockmans, il succo, lo sciroppo di cannella e liquore alla ciliegia in uno shaker pieno di ghiaccio
2. Agitare e versare in un bicchiere da coupé
3. Guarnire con lime mezzo rovesciato
4. Riempire con una zolletta di zucchero, quindi aggiungere un po' di assenzio, accendere e cospargere un pizzico di polvere di cannella sulla fiamma